

(付論)

集石の使用実験

当遺跡で検出した集石遺構は、構成する石の中に熱を受け赤変したものがあることから、「炉」として使用されたものではないかと推測しているが、一般的な集石遺構とは石が非常に小振りであるという点において異なっている。これは、恐らく周辺で採集できる礫をそのまま使用したためと思われるが、こうした石の大小は「炉」としての使用に何らかの影響を与えるものであるか、実際に同じ規模の集石を作り、実験を試みようと思った。

使用実験を行ったのは、平成3年10月25日(金)の、調査も終盤を迎えた時期である。単調な調査の中でのこうした実験は、地元の調査作業員の方々にも一服の清涼剤たり得るものであった。

【実験の経過】(数字は68ページの写真に対応している。)

①集石に使用する石を集める

実際の集石に使用されていた石と同じ程度の大きさの石(直径10cm程度)を集める。基本土層の項でも触れたように周辺には川辺川の扇状地性の堆積物である自然の礫層が随所に露頭している。実験ではこの石を利用した。

②穴を掘り、石を詰め込む

直径1m、深さ約50cm程度の穴を掘り、内部の壁面に石をまんべんなく詰め込む。

③火を燃やす

石を詰め込んだ穴と、外部に別に用意した石の両方で、石を加熱するために、薪を燃す。燃焼の時間は、約1時間をめどに行った。

④食べ物を準備する

調理するものは、肉類(鶏肉)、芋類(サトイモ、サツマイモ)、穀物(トウモロコシ)、木の実(クリ)とした。いずれも調査区の周辺で、調査作業員の皆さんから提供を受けたものである。なお、肉類は葉っぱで包むこととし、身近にあったトウモロコシの葉でくるんだ。

⑤食べ物に石を乗せ、土をかぶせる。

用意した食べ物を、穴の中にいれ、その上に用意した加熱された石を乗せ、さらにそれを土でかぶせて蒸し焼きの状態にした。調理の時間は、約2時間30分程度である。

⑥食べ物を取り出す

上部の土、石を取り除き、食べ物を取り出す。長時間が経過しているのにも関わらず、内部にはかなり熱が残り、想像以上の熱量があることが窺われた。

⑦調理後の食べ物

焼け焦げることを予想していたものの、たとえば肉を包んだ葉は、ほとんど焦げることもなく、そのままの状態である。「焼く」というよりやはり「蒸す」という調理のやりかたであったように思われる。

⑧試食する

調査の合間のおやつとして、試食する。調味料の問題はあるが、いずれの材料もむらなく焼き上がり、結構オツな味であった。

【使用実験のまとめ】

肉類は、水分が蒸発しほどよい「薫製」状になり、集石を利用しての調理は保存食を作る目的があったように思われる。もちろんこれは調理の時間を加減することにより、水分の程度を調整することが可能である。その他、芋類も適度に加熱され、良好な調理状態であった。以上のことから当遺跡出土の集石は、通常出土する大型の石を使用した集石と機能的には特に変わることがないことが判明した。

なお、こうした実験自体は、最近では珍しいものではないが、実際に自分で試してみること、以後の発掘調査に際してもイメージが膨らみ様々に得るところがあった。

集石の使用実験

